



Saucisson au chocolat

Pour 8 mini-saucissons



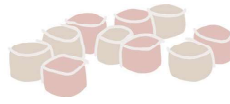
360 g de chocolat noir



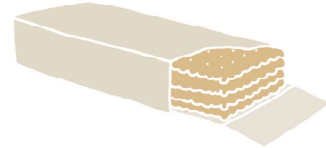
200 g de beurre



2 œufs



20 chamallows



300 g de biscuits secs



Sucre glace



1 Émietter les biscuits secs à la main et découper les chamallows en petits cubes avec les ciseaux (ou les déchirer à la main).



2 Faire fondre le beurre et le chocolat au micro-ondes dans un saladier, bien mélanger.



3 Quand le mélange a tiédi, ajouter les œufs au chocolat et au beurre fondu.



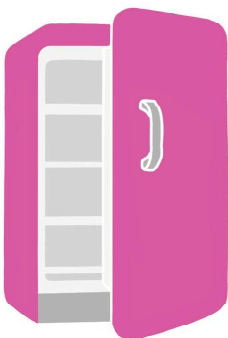
4 Ajouter enfin les morceaux de biscuits et de chamallows, et mélanger à nouveau.



5 Avec une cuillère à soupe, déposer une petite quantité de ce mélange sur un morceau de papier sulfurisé.



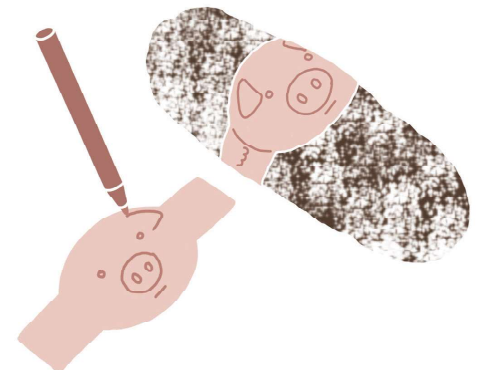
6 Enrouler le papier sulfurisé autour du mélange pour lui donner la forme d'un petit saucisson.



7 Mettre le saucisson bien emballé au réfrigérateur pendant environ 6 h pour le faire durcir.



8 Enlever le papier sulfurisé. Rouler le saucisson dans du sucre glace pour lui donner l'aspect d'un saucisson fariné.



9 Dessiner une étiquette sur une bande de papier et la fixer autour du saucisson avec un morceau de ruban adhésif.